Congelatore
Iinstallazione e uso

Freezer
Installation and use

Congélateur
Installation et emploi

Einbautiefhühlgeräte
Installation und Gebrauch

Vriekast
Plaatsing en gebruik

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION

Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret car ils fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Ce congélateur a été construit conformément aux normes internationales de sécurité qui ont pour but de protéger le consommateur. Cet appareil a en effet obtenu le label IMQ que les techniciens de l'Institut Italien de Qualité n'accordent qu'aux appareils conformes aux normes du CEI: Comité Electrotechnique Italien.

1. Cet appareil ne doit pas être installé en plein air même s'il s'agit d'un endroit abrité; il est très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux intempéries.
2. Seuls les adultes doivent l'utiliser et exclusivement pour conserver les aliments en suivant le mode d'emploi qu'indique ce manuel.
3. Il ne faut ni toucher ni utiliser l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges et des fiches multiples. Il faut vérifier que le câble ne soit ni plié, ni dangereusement comprimé.
5. Il est très dangereux de tirer le câble ou le congélateur pour débrancher la fiche.
6. Ne touchez jamais les parties internes refroidissantes avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou vous blesser. Ne mettez jamais dans la bouche les glaçons qui viennent de sortir du freezer, vous pourriez vous brûler.
7. Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation (en débrancher la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation).
8. Avant de rendre le réfrigérateur usé, il faut mettre hors d'usage la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puis sent rester enfermés dans l'appareil.
9. En cas de panne, avant de téléphoner au service Après-Vente, nous conseillons de vérifier grâce au chapitre "Que faire?" que l'inconvénient puisse être facilement éliminé. Ne tentez pas de réparer la panne en essayant d'accéder aux composants internes.
10. En cas de changement du câble d'alimentation, adressez-vous à nos Services après-vente. Dans certains cas, les connexions sont réalisées au moyen de bornes spéciales, dans d'autres, un outil spécial est indispensable pour accéder aux raccordements.
11. Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de conservation des aliments s'ils n'appartiennent pas aux catégories recommandées par le fabricant.
12. Avant d'envoyer votre appareil hors d'usage à la déchetterie, veillez à le rendre sûr car sa mousse isolante contient du gaz cyclopentane et son circuit réfrigérant peut contenir du gaz R600a (isobutane).
Pour cette opération, adressez-vous à votre revendeur ou au Service local prévu à cet effet.

Installation

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil tout en réduisant sa consommation d'électricité, il faut qu'il soit installé correctement.

L'aération

Le compresseur et le condenseur produisent de la chaleur et exigent par conséquent une bonne aération. Les pièces mal ventilées sont par conséquent déconseillées. L'appareil doit donc être installé dans une pièce munie d'une ouverture (fenêtre ou porte-fenêtre) qui permette de renouveler l'air et qui ne soit pas trop humide.
Attention, lors de son installation, à ne pas boucher les grilles d'aération de l'appareil.

Loin de toute source de chaleur

Evitez d'installer votre appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou près d'une cuisinière électrique ou autre.

Raccordement électrique et mise à la terre

Avant de procéder à tout raccordement électrique, contrôlez si le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques, située à l'intérieur du congélateur, correspond bien à celui de votre installation et contrôlez si la prise est dotée d'une mise à la terre conforme, comme prescrit par la loi 46/90 sur la sécurité des installations. S'il n'y a pas de mise à la terre, le Fabricant décline toute responsabilité. N'utilisez ni prises multiples ni adaptateurs.
Installez l'appareil de manière à ce que la prise à laquelle il est connecté soit parfaitement accessible.

La puissance est insuffisante?

La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

Avant de le raccorder électriquement

Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise.

Vu de près



Le thermostat

Il règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil. En tournant le bouton de la position **1** à la position **5**, on peut obtenir des températures de plus en plus froides.
Pour effectuer le réglage du thermostat, tourner le bouton à l'aide d'une pièce de monnaie.



Le voyant vert

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la droite) il indique que l'appareil est branché au réseau d'alimentation
En déplaçant l'interrupteur vers la gauche (voyant vert caché), l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.



Le voyant jaune

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la gauche) il indique que le compresseur fonctionne de façon continue pour atteindre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des denrées fraîches. En déplaçant l'interrupteur vers la droite (voyant jaune caché) le congélateur fonctionne suivant le réglage du thermostat.



Le voyant rouge

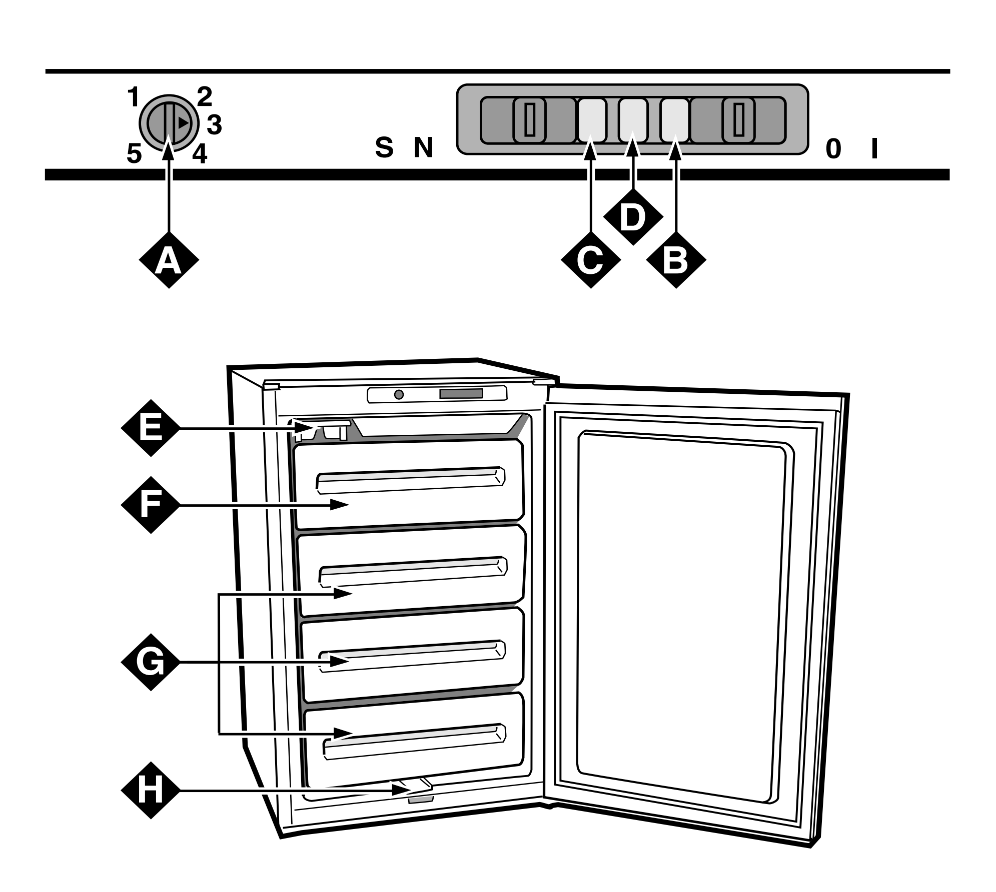
Il s'allume pour indiquer que la température à l'intérieur de l'appareil est insuffisante pour la conservation des aliments.



Compartiment à utiliser pour la congelation et la conservation



Compartiments à utiliser pour la conservation



Mise en service du congélateur

ATTENTION
Après le transport et avant de brancher l'appareil, il est conseillé d'attendre environ 3 heures pour obtenir un fonctionnement optimal.
Pour obtenir un fonctionnement optimal et économique, souvenez-vous de placer la commande du thermostat sur la position de la température moyenne.

Avant de placer les denrées dans le réfrigérateur, nettoyez lAprès avoir relié l'appareil au réseau d'alimentation, vérifier que le voyant vert est bien allumé et allumer également le voyant jaune.
Une fois le voyant rouge éteint, éteindre le voyant jaune: à présent, l'appareil est prêt à être utilisé.

Comment l'utiliser au mieux

Pour bien congeler

- Un aliment décongelé même seulement en partie, ne doit jamais être recongelé: il faut le cuire pour le consommer dans les 24 heures.
- Pour le conditionnement des aliments à congeler, consulter une brochure spécialisée.
- Les aliments frais que l'on doit congeler ne doivent pas être mis à contact avec ceux qui sont déjà congelés ou surgelés mais il faut les placer dans le compartiment supérieur où la température parvient à -18°C, ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. En effet il ne faut pas oublier que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation.
- Pendant la congélation, évitez d'ouvrir la porte du congélateur.
- Congelez seulement la quantité indiquée en Kg. sur la plaquette des caractéristiques.
- Pour congeler, allumer le voyant jaune puis introduire les aliments à congeler dans le compartiment supérieur en veillant à ce que ces derniers soient disposés le plus possible au contact direct des surfaces réfrigérantes et à ce qu'ils ne soient pas placés au contact des denrées déjà congelées.
- L'introduction de quantités importantes d'aliments à congeler peut faire monter momentanément la température à l'intérieur du compartiment freezer (allumage du voyant rouge). Cette situation étant momentanée, elle ne compromet pas la bonne conservation des aliments déjà stockés.
- Au bout de 24 heures, une fois la congélation terminée, éteindre le voyant jaune.

Attention: il ne faut pas oublier d'effectuer cette opération pour éviter **tout gaspillage d'énergie.**

- Pour obtenir une conservation et une congélation optimales, nous conseillons de séparer les aliments en petites portions car ainsi ils se congèleront rapidement et de façon homogène. Sur les paquets écrivez les indications concernant le contenu et la date de congélation, en suivant les instructions indiquées dans le tableau.
- En cas de panne de courant, évitez d'ouvrir la porte du congélateur, vous empêcherez ainsi que la température s'élève à l'intérieur. Les produits congelés et surgelés pourront être ainsi conservés sans altération pendant 9/14 heures.
- N'introduisez pas dans le congélateur de bouteilles contenant des boissons gazeuses: elles pourraient se briser étant donné qu'en gelant tous les liquides augmentent leur volume.
- Remplissez les bacs à glaçons jusqu' à 3/4 de leur hauteur.

Conservation

Pour assurer une bonne conservation des produits surgelés ou des aliments congelés, ne jamais placer le repère du bouton du thermostat sur une position inférieure à 1, quelle que soit la température ambiante. Pour des températures ambiantes allant jusqu'à 25-27°C, le repère du thermostat devra être placé entre 1 et 2 alors que pour des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C, il devra être placé entre 2 et 3 .
Les durées maximum de conservation des aliments congelés sont indiquées sur les tableaux "Guide pour l'utilisation du congélateur"..
Suivez toujours attentivement les instructions qui figurent sur l'emballage des produits surgelés et au cas oû aucune indication ne figurerait sur l'emballage, il est conseillé de ne pas conserver ces aliments plus de trois mois après la date d'achat.
Lorsqu'on achète des aliments surgelés, il faut s'assurer qu'ils aient bien été conservés à une température adéquate et que l'emballage soit intact.
Pour conserver aux aliments surgelés leurs qualités naturelles, il est conseillé de les transporter dans des récipients ou dans des sachets prévus à cet effet et de les introduire au plus vite dans votre congélateur.
Si l'emballage présente des traces d'humidité ou bien s'il est gonflé de façon anormale, cela signifie qu'il n'a probablement pas été conservé à la température adéquate et que son contenu s'est détérioré.

Un bon entrerien

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation)

Dégivrage

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant. Attention à ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'outils autres que ceux conseillés par le fabricant pour accélérer les opérations de dégivrage.

Il est conseillé d'enlever de temps à autre le givre qui se forme sur les rayons du congélateur.

Pendant cette opération faire attention à ne pas utiliser d'objets métalliques pointus qui pourraient percer le circuit réfrigérant en endommageant l'appareil de façon irréparable mais, se servir de la raclette en plastique fournie avec l'appareil.

Pour obtenir le dégivrage complet de votre appareil (opération à effectuer une ou deux fois par an), éteindre le voyant vert et laisser la porte ouverte jusqu'à ce que le givre ait entièrement fondu.

Pour accélérer l'opération de dégivrage, on peut introduire une ou deux cuvettes d'eau tiède à l'intérieur de l'appareil. Pendant l'opération de dégivrage, il est conseillé d'envelopper les aliments conservés dans plusieurs feuilles de papier journal et les placer dans un endroit frais. Etant donné que l'inévitable hausse de température en abrège la durée de conservation, il est conseillé de les consommer dans de brefs délais.

Nettoyage et entretien particuliers

Une fois le dégivrage effectué, il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau tiède.

Eviter absolument d'utiliser des produits abrasifs, des détergents ou des produits savonneux.

Après avoir effectué ces opérations, allumer le voyant vert et placer le bouton du thermostat sur la position désirée. Après 2 ou 3 heures de fonctionnement, l'appareil est de

Quelques problèmes: que faire?

Voyant vert éteint

Vérifiez que:

- il n'y ait pas de coupure de courant;
- L'interrupteur général de l'appartement ne soit pas débranché.

Voyant rouge d'alarme toujours allumé

Vérifiez que:

- La porte soit bien fermée et que les joints d'étanchéité ne soient pas abîmés.
- La porte soit le moins souvent ouverte.
- Le boutons de réglage de la température soit dans la position correcte.
- l n'y ait pas trop de givre sur les parois internes de l'appareil

Compresseur qui marche sans arrêt

Vérifiez que se:

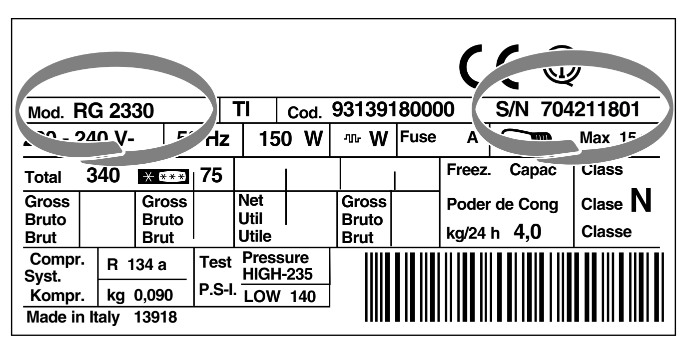
- le voyant jaune ne soit pas allumé (fonctionnement continu).
- le thermostat soit sur la bonne position.

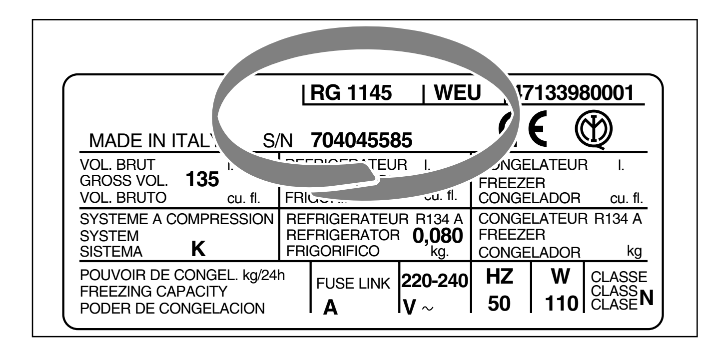
L'appareil est trop bruyant

Vérifiez que se:

- Le congélateur soit installé sur une surface plane.
- Le congelateur ne soit pas installé entre des meubles ou des objets qui vibrent ou qui sont bruyants.
- Il ne s'agisse du gaz intérieur qui produit un léger bruit quand le compresseur s'arrête (ce qui est normal).

Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel au service après-vente le plus proche de chez vous en indiquant: le type de panne, le sigle du modèle (Mod.) ainsi que les chiffres (S/N) indiqués sur la plaquette des caractéristiques située à l'intérieur du congélateur (voir exemples dans les figures suivantes).





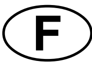
Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales.



Guide à l'utilisation du congélateur

Viandes, volailles, poisson

Type	Confection	Faisandage (jours)	Conservation (mois)	Décongélation
Rôti et boeuf bouilli	Enveloppé dans du papier aluminium	2 / 3	9 / 10	Pas nécessaire
Agneau	Enveloppé dans du papier aluminium	1 / 2	6	Pas nécessaire
Rôti de porc	Enveloppé dans du papier aluminium	1	6	Pas nécessaire
Veau rôti ou blanchi	Enveloppé dans du papier aluminium	1	8	Pas nécessaire
Biftecks et côtelettes de porc ou de veau	Par tranche enveloppée une par une dans une feuille de polythéne puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf	Chaque tranche enveloppée dans une feuille de polythéne puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Viande hachée	Dans des bacs aluminium recouverts d'une feuille de polypropylène	Très fraîche	2	Lentement dans le réfrigérateur
Coeur et foie	Sachets en polypropylène		3	Pas nécessaire
Saucisses	Papier aluminium ou polypropylène		2	Selon l'emploi
Poulets et dindons	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Canards et oies	Papier aluminium	1 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Canards sauvages faisans, perdrix	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Lapins, lièvres	Papier aluminium	3 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Chevreuil, cerf	Papier aluminium ou polypropylène	5 / 6	9	Lentement dans le réfrigérateur
Gros poissons	Papier aluminium ou polypropylène		4 / 6	Lentement dans le réfrigérateur
Petits poissons	Sachets en polypropylène		2 / 3	Pas nécessaire
Crustacés	Sachets en polypropylène		3 / 6	Pas nécessaire
Mollusques	Dans des bacs aluminium ou plastique plongés dans du sel et de l'eau		3	Lentement dans le réfrigérateur
Poissons cuits	Papier aluminium ou polypropylène		12	Dans de l'eau chaude
Poissons frits	Sachets en polypropylène		4 / 6	Directement dans la poêle



Guide à l'utilisation du congélateur

Fruits et légumes

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pommes et poires	Peler et couper en morceaux	2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Abricots pêches cerises, prunes	Ôter les noyaux et peler	1' / 2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher		Dans des bacs, couvrir avec du sucre	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Fruits cuits	Couper, cuire et passer		Dans des bacs, ajouter 10% de sucre	12	Lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruit	Laver, couper et écraser		Dans des bacs, sucre à discrétion	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Choux-fleurs	Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Choux, choux de Bruxelles	Nettoyer, laver et couper	1' / 2'	Sachets en polythène	10 / 12	À température ambiante
Petits pois	Écosser et laver	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	2'	Sachets en polythène	10 / 12	Pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	Couper en lamelles, peler et laver	3' / 4'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Champignons et asperges	Laver et couper	3' / 4'	Sachets ou bacs	6	A température ambiante
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Denrées diverses	**Préparation**	**Cuisson**	**Confection**	**Conserv. (mois)**	**Décongélation**
Pain			Sachets en polythène	4	À température ambiante et dans le four
Gâteaux			Feuilles de polythène	6	À température ambiante et cuire à 100/200°C
Crème fraîche			Bacs en plastique	6	À température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium	6	Dans le réfrigérateur
Denrées cuites, soupe de légumes			Partagés dans des bacs verre ou plastique	3 / 6	À température ambiante ou dans de l'eau chaude
Oeufs			Congeler sans coquille dans de petits bacs	10	À température ambiante ou dans le réfrigérateur